



Gurita (*Octopus* sp.) utuh beku - Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2011

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Mangala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong.....	2
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene.....	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	3
10 Pengemasan.....	3
11 Pelabelan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian organoleptik gurita (<i>Octopus sp</i>) beku	4
Bibliografi.....	6
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian organoleptik gurita (<i>Octopus sp</i>) beku.....	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas Gurita (*Octopus sp*) utuh beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi 01-6941.1-2002, *Gurita (Octopus sp.) utuh beku – Bagian 1: Spesifikasi*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu :

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 4 November 2009 di Bogor. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No.28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 22 Maret 2010 sampai dengan 22 Mei 2010 dengan hasil akhir RASNI.

Gurita (*Octopus sp.*) utuh beku - Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi gurita utuh beku.

Standar ini digunakan untuk gurita utuh beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh produk perikanan.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006 *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan.*

SNI 2332.6:2009, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 6: Penentuan parasit cacing pada produk perikanan*

SNI 2346:2011, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia–Bagian 5 : Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji Fisika–Bagian 1:Penentuan suhu pusat pada produk perikanan.*

SNI 6941.2:2011, *Gurita (*Octopus sp.*) utuh beku– Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 6941.3:2011, *Gurita (*Octopus sp.*) utuh beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

3 Istilah dan definisi

3.1

gurita beku

produk hasil perikanan dengan bahan baku gurita utuh segar yang mengalami perlakuan pembekuan

SNI 6941.1:2011

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku gurita beku memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 6941.2:2011.

4.2 Bahan penolong sesuai SNI 6941.3:2011.

5 Penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan gurita beku sesuai SNI 6941.3:2011.

6 Teknik sanitasi dan higiene

6.1 Penanganan, pengolahan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran gurita beku dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan teknis sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

6.2 Produk akhir harus bebas dari benda asing yang mengganggu kesehatan manusia.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan mutu dan keamanan pangan gurita beku sesuai Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Sensori	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemarkan mikroba - ALT - <i>Escherichia coli</i> - <i>Salmonella</i> - <i>Vibrio cholerae</i> * - <i>Vibrio parahaemolyticus</i> * - Parasit	koloni/g APM/g per 25 g per 25 g APM/25 g ekor	Maksimal $5,0 \times 10^5$ Maksimal <3 Negatif Negatif Maksimal <3 0
b Cemarkan kimia* - Kadmium (Cd) - Merkuri (Hg) - Timbal (Pb)	mg/kg mg/kg mg/kg	Maksimal 1,0 Maksimal 0,5 Maksimal 1,0
c Fisika - Suhu pusat	°C	Maksimal -18
CATATAN * bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

9 Cara uji

9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2011. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.
- *Vibrio parahaemolyticus* sesuai SNI 01-2332.5-2006.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2354.1-2006.
- Parasit sesuai dengan SNI 2332.6:2009.

9.3 Kimia

- Timbal dan kadmium sesuai SNI 2354.5:2011
- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.

9.4 Fisika

Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006.

10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 6941.3:2011.

11 Pelabelan

Setiap kemasan produk gurita beku yang akan diperdagangkan diberi label dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 6941.3:2011.

Lampiran A
(normatif)

Lembar penilaian organoleptik gurita (*Octopus sp*) beku

Tabel A.1 - Lembar penilaian organoleptik gurita (*Octopus sp*) beku

Nama panelis : Tanggal..... :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, seluruh permukaan dilapisi es cukup tebal	9					
• Rata, bening, cukup tebal, ada bagian yang terbuka 10 %	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20 % - 30 %	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka sebanyak 40 % - 50 %	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60 % - 70 %	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80 % - 90 %	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk	1					
2 Pengeringan (dehidrasi)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10 %	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20 % -30 %	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40 % - 50 %	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60 % - 70 %	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80 % - 90 %	3					
• Seluruh bagian produk luar tampak mengering	1					
3 Perubahan warna (diskolorasi)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10 %	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20 % - 30 %	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40 % - 50 %	6					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 60 % - 70 %	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80 % - 90 %	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					

Tabel A.1 (Lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah dilelehkan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Warna spesifik jenis gurita, sangat cemerlang.	9					
• Warna spesifik jenis gurita, cemerlang.	8					
• Warna spesifik jenis gurita, putih sedikit krem, kurang cemerlang.	7					
• Warna spesifik jenis gurita, putih krem, agak pucat, kurang cemerlang.	6					
• Warna spesifik jenis gurita, krem, pucat, kurang cemerlang.	5					
• Krem, agak kecoklatan, pucat.	3					
• Krem, kecoklatan, pucat.	1					
2 Bau						
• Spesifik gurita, sangat segar.	9					
• Segar.	8					
• Netral	7					
• Mulai amis, sedikit busuk.	5					
• Amis sedikit busuk	3					
• Busuk	1					
3 Tekstur						
• Kompak, padat, elastis.	9					
• Kompak, elastis.	8					
• Kompak, kurang elastis.	7					
• Tidak elastis, agak lunak.	5					
• Lunak	3					
• Sangat lunak.	1					

Bibliografi

Codex Standard For Quick Frozen raw squid, (Codex Stan 191-1995)

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id